

VURRIA GRILLO

Vurria Grillo ist ein trockener, wohlschmeckender Weißwein, der aus Weinbergslagen stammt, die im Bereich Contessa Entellina angepflanzt wurden. Die Weinbereitung erfolgt ausschließlich im Edelstahl. Er zeichnet sich durch imposante Noten nach Zitrusfrüchten und gelben Blüten aus und erfrischt den Gaumen mit seinen ausgesprochen frisch-fruchtigen, tropischen Noten und einem schönen Nachhall mit einem fein-würzigen Abgang.

CHARAKTERISTIKA

Anbaugebiet DOC Sicilia

Rebsorte Grillo 100%

Alkoholgehalt 13% vol

Produktion 20.000 Flaschen

Weinbergslage Paradiso im Bereich Contessa Entellina

Höhe 450 m ü. M.

Boden kalk- und tuffhaltig

Anbau biologisch zertifiziert

Weinbereitung sanftes Pressen und Gärung im Kontakt mit den Beerenschalen für circa 8 Stunden bei kontrollierter Temperatur

Reifung 6 Monate auf der Feinhefe in Edelstahlstanks

WEINBESCHREIBUNG

Vurria Grillo ist ein intensivduftender Wein mit einem frischen und angenehm fruchtigen Geschmack. Als Kreuzung zweier typische Rebsorten aus dem westlichen Teil der Insel, Catarratto und Zibibbo, ist Grillo eine der interessantesten einheimischen weißen Rebsorten des ampelografischen Panoramas Siziliens.

Der Wein Vurria Grillo verbindet Ausdrucksstärke mit sizilianischer Eleganz. Er präsentiert sich in goldgelber Farbe mit leuchtenden Reflexen. Der Nase bietet er Aromen von Zitrusfrüchten, gelber Melone, mit tropischen Noten und mineralischen Nuancierungen. Jeder Schluck ist intensiv mit einem frischen und genussvollen Finale. Dieser Grillo ist das Ergebnis eines heldenhaften Weinbaus, der die Umwelt schont und eng mit dem Territorium verbunden ist.

Farbe Leuchtendes Goldgelb.

Duft Fruchtig und mineralisch mit Noten von Zitrusfrüchten und frischem gelbfleischigen Obst.

Geschmack Frisch, mit Zitrusaromen, mineralisch, mit guter Nachhaltigkeit am Gaumen

AWARDS

93 points 2020 - Wine Orbit Sam Kim

90 points - 2018 - James Suckling.

90 points - 2017 - James Suckling

90 points Gold Medal-Gilbert & Gaillard

